

## **Charles Karlen et Serge Gander, 33 et 52 ans**

Ce directeur en production industrielle et son CEO, entrepreneur, sont à la tête de Combagroup, leader mondial des salades en aéroponie.

**C**e ne sont pas des salades: ces deux-là sont les dieux de la laitue et de la batavia! Serge Gander, CEO et entrepreneur, et Charles Karlen, ingénieur, sont les artisans du succès de ces salades révolutionnaires qui poussent toutes racines à l'air, en aéroponie, dans le Jura-Nord Vaudois, à Molondin.

### **LA BONNE IDÉE?**

La bonne idée vient de Benoît de Combaud, ingénieur en logistique, qui constate, frustré, les pertes colossales engendrées par la culture classique des salades. «En culture traditionnelle, on ne vend que 30% de ce qui a été planté, explique Serge Gander. Avec notre façon de faire, c'est 75%.» Benoît de Combaud invente et innove puis se retire de l'affaire en 2017. Charles et Serge travaillent désormais avec une équipe de 15 personnes.

### **LE DÉFI?**

«De l'idée à la vente, il a fallu sept ans», explique Charles. La serre pilote fait 300 m<sup>2</sup> et sert de labo expérimental d'agronomie et de démonstration. «Nous poussons les concepts à l'extrême et les idées sont modélisées à l'aide d'une imprimante 3D.» Une salade est constituée à 95% d'eau. «Contrairement au vin, qui a besoin du terroir pour exprimer son goût, la salade peut être nourrie uniquement d'eau et d'oligoéléments pulvérisés sur ses racines.» C'est cette idée, l'équipement, les secrets de fonctionnement et la serre en kit, le tout breveté puisque unique au monde, que l'équipe commercialise avec succès. Les dieux de la salade ont compris comment contrôler totalement le climat dans leur serre et éviter ainsi



## «NOS SALADES SONT PARFAITES ET HEUREUSES»

les menaces qui planent habituellement sur les salades: les insectes et les microbes, le stress thermique, l'exposition aux éléments, et pourquoi pas les lapins!

### **LE COUP DE POUCE?**

Alors que les grands distributeurs sont toujours plus soucieux d'abolir les variations sur le prix, l'invention de Combagroup et ses «salades heureuses et parfaites» tombe à pic. «Le label Swiss made et les avantages de l'aéroponie intéressent beaucoup les investisseurs. On produit en

**Avantages**  
Charles Karlen (devant) et Serge Gander ont mis leur charlotte pour ne pas contaminer les racines des différentes variétés de salades et herbes qui poussent à Molondin. Passionnés, ils sont intarissables sur le sujet!

toutes saisons des salades écologiques, sur moins d'espace, en utilisant 30 fois moins d'eau, et en mécanisant la récolte.»

### **ET DEMAIN?**

«On va construire ici, avec un producteur, une serre commerciale et continuer à exporter la technologie.» L'Australie, Hongkong, la France et l'Angleterre s'intéressent aux salades de Molondin. Qui coûtent quand même 5 millions par hectare, où poussent près de 3,5 millions de têtes de laitue par an. ■